vinetur

¿Qué es un "Blanc de Noirs" y por qué son tan valorados?

La mayoría de gente asocia el término Blanc de Noirs a vinos espumosos, fundamentalmente del tipo Champagne. Pero esto no es así.

miércoles 10 de enero de 2018

ESCRITO POR MARTA GARRIDO



Blanc de Noirs significa literalmente 'blanco de negro' en francés. Históricamente, este tipo de vino, se empezó a elaborar en la región de Champaña-Ardenas que se sitúa al nordeste de Francia (Actualmente Región denominada Gran Este), ante la falta

de suficientes uvas blancas para elaborar el champagne, ya que la mayor superficie de cepas para la elaboración de este espumoso estaba plantada con Pinot Noir y Pinot Meunier (variedades tintas de pulpa blanca), mientras que la Chardonnay, variedad blanca, ocupaba tan sólo un cuarto de la superficie plantada aproximadamente.

Su pareja por tanto es el ***Blanc de Blancs*** hecho con uva blanca, es decir blanco de variedades de uva blanca.

Actualmente, la mayoría de gente asocia el término ***Blanc de Noirs*** a vinos espumosos, fundamentalmente del tipo Champagne. Pero esto no es así. Existen métodos de filtrado con carbón activo que eliminan todas las partículas colarantes de la utilización de variedades tintas para uso y elaboración de vinos blancos

El término ***Blanc de Noirs*** (o ***Blanc de Noir*** como se le denomina en algunas regiones como Alemania), se utiliza para todo aquel vino que se elabora a partir de variedades tintas, o con coupage de estas, con otras de variedades blancas, para obtener vino blanco. Ya sea tanto para vino espumoso, espumante o de aguja (obtenido por método champenoise, charmat o gasificado), como para vinos tranquilos.

Lo único que debe realizarse para hacer un vino blanco ***Blanc de Noirs*** es retirar el hollejo (la piel que cubre la uva) muy rápido una vez prensada o escurrida la uva, para que no transmita su color al mosto.

Es un proceso al que hay que ponerle el máximo cariño y detalle para que no se tinte el vino.

Esto ocurre porque finalmente lo que le acaba dando el color característico a cada vino, a excepción de la obtención de mosto con variedades de pulpa coloreada, es el color de la piel de la uva (el hollejo) y no la pulpa (que suele ser blanca en casi todas las variedades). Por el contrario, para hacer un vino tinto, una vez prensadas las uvas, se deja macerar siempre, el mosto (el zumo de la uva exprimida) con el hollejo. Esta maceración es la que acaba dándole el pigmento y otros componentes al vino tinto.



La peculiaridad de un ***Blanc de Noirs***, estriba, en primer lugar, en el esfuerzo del vinificador de cara a explotar la calidad de la uva y conseguir un vino blanco de una uva tinta. Y esto se nota en su sabor.

En este caso, para extraer el mosto de los racimos se pueden emplear dos técnicas: bien mediante un suave escurrido para extraer el primer mosto: mosto flor o mosto yema, sin dejar pasar los hollejos (pieles, pulpas, semillas o tallos), bien pasando los racimos por una máquina con rodillos (despalilladora) que rompe las pieles y extrae los hollejos a fin de favorecer la posterior operación de prensado (operación que en este caso debe ser delicada y rápida).

En este artículo o reseña, nos centraremos fundamentalmente en los vinos tranquilos ***Blancs de Noirs***.

En la práctica, son muy pocos vinos blancos, no espumosos, los que proceden de uvas tintas.

La calidad de estos tipos de vinos no difiere de cualquier otro buen blanco, si bien su valor radica en la delicadeza y esfuerzo que se requiere para obtener un vino blanco con uvas tintas, y aunque presente en todo el mundo, la producción de ***Blanc de Noirs*** , tranquilos es muy limitad, pero también es posible encontrarlos.



Como ya hemos nombrado, este procedimiento, sí suele emplearse para vinos espumosos, como Champagne, Cava y otros espumosos. De hecho, si nos fijamos bien, a veces, es posible encontrar en este tipo de vinos un cierto halo coloreado, azul, morado o rosado, que nos indica su elaboración como ***Blanc de Noirs***.

Así, para hacer vino blanco, hay dos opciones:

- Usar uvas blancas. De esta forma, el hollejo no trasmite pigmentos de color tintos, porque no los tiene.
- Usar uvas tintas. Para ello, debemos sacar el hollejo rápidamente de la mezcla para que el mosto no se tiña de rojo.

Su existencia denota un esfuerzo extra por parte del enólogo y del bodeguero por explotar al máximo la calidad de la uva y eso se nota en su sabor. Se trata, generalmente, de vinos con gran intensidad y marcada potencia.

En España, no los veréis en todas las tiendas, tan sólo trece bodegas de las más de 3500 existentes, elaboran Blanc de Noirs tranquilos, pero sí tenemos algunos ejemplos que merece la pena que probéis, como el Blanco de Tempranillo de Pago del Vicario, el Mas Picosa Blanc de Noirs de Celler Capçanes, o el Clot D´Encis Blanc De Noirs de Agrícola Sant Josep.





